

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle malting wheat blanc | 4.5 kg (54.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (42.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (2.4%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.1 kg (1.2%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 45 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| fm 50 | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentis |